
10680/AB XXIV. GP

Eingelangt am 27.04.2012

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit

Anfragebeantwortung



Alois Stöger
Bundesminister

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag.^a Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0065-I/A/15/2012

Wien, am 25. April 2012

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 10999/J der Abgeordneten Mag. Johann Maier und Genossinnen** nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Frage 1:

Anzahl der Kühlhäuser für Lebensmittel tierischen Ursprungs:

B	K	NÖ	OÖ	S	ST	T	V	W	Österreich
4	8	53	31	12	30	11	3	23	175

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Frage 2:

Von den Lebensmittelinspektor/inn/en oder den Veterinärinspektor/inn/en werden die Kühllager und Kühlhäuser für Lebensmittel tierischen Ursprungs im Rahmen der vorgeschriebenen Betriebsrevisionen kontrolliert.

Gemäß § 32 Abs. 1 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) ist vom Gesundheitsminister jährlich ein Lebensmittelsicherheitsbericht zu veröffentlichen, der die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelaufsicht darstellt. Der Bericht ist bis zum 30. Juni des Folgejahres zu veröffentlichen und dem Parlament vorzulegen. Derzeit liegen dem Bundesministerium für Gesundheit für das Jahr 2011 noch nicht alle detaillierten Daten aus den Ländern bzw. Untersuchungsanstalten vor. Auf den bis Ende Juni zu veröffentlichenden Bericht wird verwiesen.

Frage 3:

Die amtliche Kontrolle wird so geplant, dass entsprechend einer risikobasierten Vorgangsweise jährlich alle Warengruppen und alle Betriebsarten, so auch der Kühllager, einer amtlichen Kontrolle unterzogen werden. Die Häufigkeit wird auf Basis der Betriebsart, der Betriebsgröße und der Ergebnisse vorhergegangener Kontrollen festgelegt. Sie beträgt bis zu vier Kontrollen jährlich.

Das System der amtlichen Kontrolle wird aufgrund der Ergebnisse und der Erfahrungen kontinuierlich weiterentwickelt. Die Ergebnisse für Jahr 2011 liegen dem Bundesministerium für Gesundheit noch nicht vor (Siehe oben).

Frage 4:

Im Rahmen der Revisionen werden von den Aufsichtsorganen Betriebsanlagen sowie Dokumente überprüft (wie z. B. Lieferscheine, Temperaturaufzeichnungen, etc.) und Proben gezogen. Die Proben werden an die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) oder an die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten, Wien und Vorarlberg gebracht und dort sensorisch, chemisch und mikrobiologisch untersucht.

Frage 5:

Der Ablauf der Kontrollen hinsichtlich Fleisch und Fleischprodukten erfolgt gemäß den Vorgaben des von meinem Ministerium verfügbaren Durchführungserlasses 7, der am 1.1.2009 in Kraft getreten ist. Dieser Durchführungserlass beschreibt die Vorgangsweise bei der Vornahme von Hygienekontrollen in Schlachthöfen, in Zerlegungs- und in Wildbearbeitungsbetrieben, sowie in Kühlhäusern gemäß § 54 LMSVG bzw. gemäß Artikel 4 und Artikel 5 Z 1 bis 4 in Verbindung mit Anhang I der Verordnung (EG) 854/2004 idgF. Die Durchführung der Kontrollen erfolgt durch amtliche Tierärztinnen und Tierärzte.

Die Revision durch die Lebensmittelaufsicht in Tiefkühlslagern bzw. Tiefkühlhäusern für Milch, Fisch oder andere Lebensmittel erfolgt nach schriftlich vorgegebener Verfahrensanweisung für die Kontrolle von Kühlhäusern. Diese beschreibt die Durchführung und die einheitliche Gestaltung von Kontrollen und deren Dokumentation. Gemäß § 32 Abs. 1 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes ist der Lebensmittelsicherheitsbericht bis zum 30. Juni des Folgejahres zu

veröffentlichen und dem Parlament vorzulegen. Derzeit liegen dem Bundesministerium für Gesundheit für das Jahr 2011 noch nicht alle detaillierten Daten aus den Ländern, der AGES bzw. den Untersuchungsanstalten vor. Auf den bis Ende Juni zu veröffentlichenden Bericht wird verwiesen.

Frage 6 und 7:

Beförderungsmittel werden im Zuge der Kontrollen mit überprüft. Das Vorhandensein und die Funktion von erforderlichen Temperaturlaufzeichnungsgeräten stellen einen Teil der Kontrolle dar. Die Überprüfung von Aufzeichnungsgeräten bzw. Messgeräten in Kühlwägen sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen erfolgt im Rahmen der Betriebsrevisionen. Die Anzahl der Kontrollen speziell in Kühlwägen wird nicht gesondert erfasst.

Hinsichtlich Ergebnisse wird auf den Lebensmittelsicherheitsbericht verwiesen (siehe oben). Derzeit liegen dem BMG die entsprechenden Daten noch nicht detailliert vor.